VERRINES
desserts

Laurence DALON



saep

Textes et recettes : Laurence DALON
Photographies : SAEP ~ Jean-Luc SYREN et Valérie WALTER
Graphisme : Noisette Production
Coordination : SAEP ~ Éric ZIPPER
Impression : Union Européenne

CONCEPTION: SAEP CRÉATION ~ 68040 INGERSHEIM COLMAR

VERRINES desserts

Laurence DALON

Introduction

Cet ouvrage vous livre des recettes de verrines originales et vite faites : en chaud-froid, en crumble, glacées, rapides, à boire, en gelée, avec des gâteaux, en mousse.

Il vous donne également des bases pour composer vous-même vos verrines : pâte à crumble, à pain d'épice, à baba, à sablé, lemon curd, crème Chiboust, crème au praliné, crème brûlée, coulis caramel, panna cotta, tiramisu, mousse au chocolat. Vous pourrez ainsi laisser libre cours à votre imagination et associer des saveurs pour réaliser vos verrines personnalisées.

En bonus, des conseils pour la présentation, des idées pour composer vous-même des verrines et pour les décorer joliment.

Si vous êtes pressé, vous trouverez également une liste de produits de base que vous pourrez associer afin de réaliser de délicieuses verrines au gré de vos envies.

Alors, à vous de jouer, assemblez, superposez et laissez libre cours à votre imagination pour créer vos verrines personnalisées et originales !

Conseils

Le matériel

Il existe actuellement un très grand choix de verrines de toutes formes (carrées, rondes, ovales, longues et étroites, petites et rondes, obliques) que vous trouverez dans différents commerces.

Misez sur la fantaisie en choisissant des verres originaux ou en détournant des contenants de leur utilisation première (par exemple des petits pots de confiture en verre épais, des pots destinés à la stérilisation, des photophores). Utilisez également toutes sortes de verres : verre à whisky, à liqueur, à cocktail...

Composition dressage

Lorsque vous composez votre verrine, veillez à alterner les textures croquantes, croustillantes, moelleuses, mousseuses et fondantes.

De même, il est important d'alterner des couches qui ne se mélangent pas entre elles pour avoir ce bel effet de superposition propre aux verrines. Lors du dressage, veillez à ne pas mélanger les couches ni à souiller les bords. Pour ce faire, utilisez une poche à douille ou à défaut un sachet de congélation dont vous aurez coupé un coin.

Lorsque vous réalisez des gelées, inclinez-les durant le refroidissement, ce qui donnera à votre verrine de belles lignes obliques.

Il est également important de choisir des tons qui vont bien ensemble. Par exemple, ne superposez pas un ton pastel avec un ton vif. Misez sur les dégradés et ne dépassez pas trois couleurs par verrine.



Décor

Pour décorer vos verrines, n'hésitez pas à en faire sortir les éléments. Occupez l'espace dans les trois dimensions. Si la verrine est haute, ajoutez de l'horizontalité en plaçant par exemple une gousse de vanille sur les bords du verre. Si la verrine est basse, introduisez de la verticalité en plaçant la gousse de vanille dans le sens de la hauteur.

Multipliez les décors : brochettes, sucettes, herbes qui débordent de la verrine, biscuits fins placés dans le sens de la hauteur, touches ou cordons de coulis.

Présentation

Une fois votre verrine réalisée, il est important de bien la présenter. Si vous la déposez sur une assiette, veillez à assortir la couleur de l'assiette avec celle du contenu de la verrine. Choisissez une assiette pas trop grande par rapport à la verrine. Vous pouvez également décorer l'assiette en reprenant des ingrédients utilisés dans la verrine, en ajoutant des cordons de coulis.

Lorsque vous réalisez un dessert composé de verrine, comptez 3 ou 4 verrines par personne. Présentez plusieurs verrines sur une même assiette pour réaliser un dessert riche en couleurs et en saveurs. Alternez grandes et petites verrines sur un plateau ou une assiette tout en longueur.

Pour un cocktail ou un buffet, dressez vos verrines sur un plateau de façon bien alignée en alternant plusieurs types de verrines. Faites des lignes bien régulières de verrines aux formes et aux décors différents (lignes verticales, horizontales).

Les composants de verrines

• La base biscuit : toutes sortes de biscuits du commerce (palets bretons, spéculoos, petits-beurre, rochers coco, biscuits à la cuiller, pâte filo, pain de mie, meringue, madeleine) et faits maison (cake, sablés, crumbles, pain d'épice, financier, brioche, génoise, crêpes).

• Parfums : huiles essentielles, eau de rose, de fleur d'oranger, épices (safran, cannelle, cardamome, gingembre, épice à pain d'épice), alcool (liqueur de menthe, d'orange, de café, amaretto, liqueur de noix de coco, de litchi, rhum blanc), herbes aromatiques (thym, romarin, menthe, citronnelle, coriandre).

• Les crèmes et mousses : crème tiramisu, mousses de fruits au siphon, mousses au chocolat, lemon curd ou confiture détendus avec du fromage blanc, yaourts, cream cheese, ricotta.

• Le glacé : toutes sortes de glaces, sorbets, granités, semi-freddos.

• Les soupes, milk-shakes, smoothies : avec du thé parfumé, infusion de thés parfumés (thé à la menthe, au jasmin, à la cerise, hibiscus, citronnelle, gingembre).

• Les autres ingrédients : praliné, chocolat, confiture de lait, crème de marrons, caramel liquide.

• Fruits : confiture, coulis, fruits frais, fruits cuits, compotes, fruits caramélisés, tartare de fruits, zeste de fruits (orange, citron, mandarine).

• Le croquant : noix, noisettes, amandes, céréales (muesli croquant, blé et riz soufflé, pop-corn).

• Bonbons, confiseries : nougats, gingembre confit, calissons, macarons, pralin, bonbons (boules coco, bonbons à la fraise, Carambar, réglisse, caramels).

Brochette d'ananas tiède
et crème brûlée au safran

Préparation : 10 min   Cuisson : 35 min   Repos : 5 min   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :
50 cl de crème fraîche liquide
Une pincée de filaments de safran
5 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre
2 cuil. à soupe de cassonade
1/2 ananas
1 noix de beurre.

Faire bouillir la crème puis ajouter les filaments de safran et laisser infuser pendant 5 minutes.

Battre les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre puis ajouter la crème filtrée. Verser dans des verrines supportant la chaleur et placer au four à 90 °C (th. 3) pendant 30 minutes.

Vérifier à la sortie du four que les crèmes soient bien prises. Laisser tiédir. Saupoudrer de cassonade et passer sous le gril jusqu'à ce que le sucre soit bien caramélisé. On peut également utiliser un chalumeau de cuisine.

Éplucher l'ananas, retirer la partie centrale ligneuse. Couper l'ananas en cubes et enfiler 3 morceaux sur de petits cure-dents. Faire chauffer une poêle à feu vif avec la noix de beurre et y faire revenir les brochettes parsemées du reste de sucre. Lorsqu'elles ont une belle couleur dorée, les retirer et les disposer sur les verrines. Servir de suite.

On peut également parfumer la crème brûlée avec de la cardamome, de la cannelle ou de la vanille.



Pain d'épice
et pommes caramélisées à la vergeoise

Préparation : 10 min Cuisson : 35 min Repos : 30 min Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Pain d'épice :

50 g de beurre
100 g de miel,
1 œuf
50 g de vergeoise
5 cl de lait
1/2 orange non traitée bio
2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épice
20 g de poudre d'amande
1/2 sachet de levure chimique
1 cuil. à soupe bombée de farine blanche
70 g de farine de seigle
1 cuil. à soupe bombée de fécule de maïs
Une pincée de sel.

Pommes :

3 pommes
1 noix de beurre
2 cuil. à soupe de vergeoise
2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
Zeste d'orange pour la décoration.

Pain d'épice : faire ramollir le beurre et le miel puis les mélanger avec l'œuf, la vergeoise, le lait, le zeste de la demi-orange, les épices à pain d'épice, la poudre d'amande et une pincée de sel. Mélanger la levure chimique avec les farines et la fécule de maïs. Ajouter au mélange précédent et verser dans un moule à cake préalablement beurré. Placer au four à 180 °C (th. 6) pendant 30 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, démouler le pain d'épice et le laisser refroidir. Couper des tranches de 5 mm d'épaisseur puis retailler en cubes. Répartir au fond des verrines.

Pommes : couper les pommes en quartiers, retirer le cœur et les éplucher. Couper les quartiers en cubes. Faire chauffer une poêle à feu vif avec le beurre et y faire revenir les fruits avec la vergeoise. Lorsque le mélange est bien caramélisé, disposer sur les cubes de pain d'épice. Garnir d'une noix de crème épaisse et décorer d'un zeste d'orange. Servir aussitôt.

Pour un goût plus typé de pain d'épice, on peut utiliser du miel de châtaignier.



Poires rôties,
caramel et glace à la vanille

Préparation : 15 min   Cuisson : 5 min   Facile   Peu coûteux

Pour 4 personnes :
100 g de sucre en poudre + 2 cuil. à soupe pour les fruits
10 cl de crème fraîche liquide
4 poires
1 noix de beurre
4 boules de bonne glace à la vanille
2 gousses de vanille débarrassées de leurs graines.

Verser 100 g de sucre en poudre dans une casserole à fond épais. Placer sur feu doux. Ne pas remuer la casserole mais la secouer de temps en temps pour que le sucre caramélise uniformément. Lorsque le caramel a une belle couleur ambrée, retirer du feu. Ajouter la crème fraîche liquide bouillante (attention aux projections !) tout en remuant.

Couper les poires en quatre, retirer le cœur et éplucher les quartiers. Couper en cubes. Faire chauffer une poêle à feu vif, ajouter le beurre, les dés de poire et le reste de sucre. Laisser caraméliser.

Disposer les dés de poire caramélisés au fond de verrines. Recouvrir avec 1 cuillerée à soupe de caramel et 1 boule de glace à la vanille. Arroser de 1 cuillerée à soupe de caramel.

Décorer en plaçant une demi-gousse de vanille sur la verrine.

Pour une recette rapide, on peut utiliser du caramel liquide rallongé avec un peu de crème.

Pommes à la cannelle, chiboust et feuilletage caramélisé

Préparation : 20 min Cuisson : 35 min Repos : 3 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Feuilletage caramélisé :

200 g de pâte feuilletée

75 g de sucre en poudre

3 cuil. à soupe de sucre glace.

Chiboust :

20 cl de lait

20 cl de crème fraîche

3 œufs

4 cuil. à soupe bombées de sucre en poudre

2 cuil. à soupe rases de fécule de maïs

1/4 de cuil. à café d'agar-agar

Sel.

Pommes :

4 pommes

1 noix de beurre

1/2 bâton de cannelle

Une pincée de cannelle en poudre

1 cuil. à soupe de vergeoise.

Feuilletage caramélisé : étaler la pâte feuilletée sur une feuille de papier cuisson sur une épaisseur de 3 mm. Laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur. Saupoudrer la pâte avec le sucre en poudre bien régulièrement. Enfourner à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes. Sortir du four et retourner la pâte. Saupoudrer avec le sucre glace et mettre au four à 240 °C (th. 8) pendant 8 minutes. Sortir et laisser refroidir. Découper la pâte feuilletée cuite en triangles rectangles allongés (ils doivent pouvoir tenir dans les verrines).

Chiboust : faire chauffer le lait et la crème. Fouetter les jaunes d'œufs avec 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre, la fécule de maïs et l'agar-agar. Verser tout en fouettant le mélange lait-crème bouillant sur la préparation. Verser dans la casserole et faire épaissir sur feu doux en remuant constamment. Retirer du feu. Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter le reste de sucre tout en continuant à fouetter. Les blancs deviennent fermes et brillants. Les incorporer délicatement à la crème pâtissière encore chaude. Remplir à moitié les verrines et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Pommes : couper les pommes en quatre, retirer le cœur et les éplucher. Couper en cubes. Faire chauffer une poêle à feu vif.

Ajouter le beurre, le bâton de cannelle, la cannelle en poudre et la vergeoise. Laisser caraméliser.

Recouvrir la crème Chiboust de pommes à la cannelle et décorer avec les triangles de pâte feuilletée.

Crème de citron en crumble,
compotée de fraises au basilic

Préparation : 10 min Cuisson : 10 min Repos : 2 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Crème de citron :
3 citrons
3 œufs
180 g de sucre en poudre
200 g de beurre
2 gouttes d'huile essentielle de citron bio.

Compotée de fraises :
200 g de fraises mara des bois ou gariguettes
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
10 belles feuilles de basilic frais + 6 petites feuilles pour la décoration.
120 g de palets bretons.

Crème de citron : presser les citrons ; on doit obtenir 15 cl de jus. Ajouter les œufs, le sucre et faire chauffer au bain-marie tout en fouettant. Quand le mélange épaissit et dégage une odeur d'œuf, retirer du feu et laisser tiédir. Ajouter ensuite à l'aide d'un mixeur plongeant le beurre coupé en cubes et l'huile essentielle de citron. Placer au frais pendant 2 heures.

Compotée de fraises : pendant ce temps, laver les fraises et les équeuter. Couper les fruits trop gros en deux et les placer dans un récipient avec le sucre. Laver le basilic, le hacher finement et l'ajouter aux fruits. Bien mélanger et placer au frais.

Dressage : déposer la salade de fraises au fond de verrines, recouvrir avec un peu de crème de citron et parsemer de sablés bretons émiettés. Décorer avec 1 petite feuille de basilic.

Si on est pressé, on peut remplacer la crème de citron par du lemon curd, que l'on trouve dans le commerce.

Crumble de rochers coco,
gelée litchi et salade de fruits exotiques

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Repos : 1 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Gelée de litchi :

300 g de litchis congelés dénoyautés
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/2 cuil. à moka d'agar-agar
1 cuil. à soupe de liqueur de litchi.

Salade de fruits exotiques :

1 mangue
1/4 d'ananas
2 fruits de la passion
2 cuil. à soupe de sucre muscovado
120 g de rochers coco.

Gelée de litchi : placer les litchis congelés, le sucre en poudre et l'agar-agar dans une casserole. Porter à ébullition tout en remuant pour dissoudre le sucre et le gélifiant. Maintenir l'ébullition pendant 1 minute puis ajouter hors du feu la liqueur de litchi. Verser dans les verrines sur 2 ou 3 cm selon leur taille. Placer au froid pendant 1 heure.

Salade de fruits exotiques : peler la mangue, retirer le noyau et couper en cubes. Éplucher l'ananas, retirer la partie fibreuse centrale et le détailler en cubes. Couper en deux les fruits de la passion et ajouter leur contenu aux cubes de fruits ainsi que le sucre muscovado.

Concasser grossièrement les rochers coco.

Répartir la salade de fruits sur la gelée de litchi figée et recouvrir de rochers coco.



Crème de citron en crumble, compotée de fraises au basilic, p. 16



Crumble de rochers coco, gelée litchi et salade de fruits exotiques, p. 17

Crumble sablé au romarin, poires pochées au citron

Préparation : 15 min Cuisson : 25 min Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Sablé :

Une pincée de feuilles de romarin frais
150 g de beurre demi-sel à température ambiante
50 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
125 g de farine
1 cuil. à soupe de fécule de maïs
1 cuil. à café de levure chimique
Une pincée de fleur de sel.

Fruits :

6 poires
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/2 citron d'origine biologique.

Sablé : couper finement le romarin. Mélanger les ingrédients du sablé du bout des doigts en travaillant la pâte le moins possible.

Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Étaler la pâte à la main sur une hauteur de 5 mm. Placer au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes.

Fruits : couper les poires en quatre, retirer le cœur et éplucher les quartiers. Couper en cubes. Placer dans une casserole avec 25 cl d'eau, le sucre, le jus et le zeste de citron. Porter à ébullition puis cuire à couvert pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir dans le jus de cuisson. Répartir dans les verrines puis recouvrir de sablé émietté. Décorer avec de belles feuilles de romarin frais.

Crumble de pêches poêlées
à l'huile d'olive et au thym frais

Préparation : 15 min   Cuisson : 15 min   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Crumble :

100 g de farine
100 g de beurre
100 g d'amandes
100 g de sucre en poudre
Une pincée de feuilles de thym frais
Une pincée de fleur de sel.

Fruits :

8 pêches mûres
2 cuil. à soupe d'huile d'olive biancolilla
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
Feuilles de thym pour la décoration.

Crumble : mélanger du bout des doigts la farine, le beurre, les amandes grossièrement concassées, le sucre, les feuilles de thym et la pincée de fleur de sel. Étaler cette pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer au four à 210 °C (th. 7) pendant 10 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

Fruits : plonger les pêches dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques secondes. Retirer la peau et le noyau.

Couper les fruits en quatre. Faire chauffer une poêle à feu vif, verser une demi-cuillerée à soupe d'huile d'olive. Disposer les pêches et les parsemer de sucre. Cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une belle caramélisation. Laisser tiédir.

Arroser avec le reste d'huile d'olive et disposer dans les verrines. Recouvrir avec le crumble émietté et décorer avec de belles feuilles de thym frais.

CRUMBLE SABLÉ,
faisselle et framboises à la violette

Préparation : 15 min   Cuisson : 20 min   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Crumble sablé :

150 g de beurre demi-sel
50 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
125 g de farine
1 cuil. à soupe de fécule de maïs
1 cuil. à café de levure chimique
Une pincée de fleur de sel.

Fromage blanc et framboises :

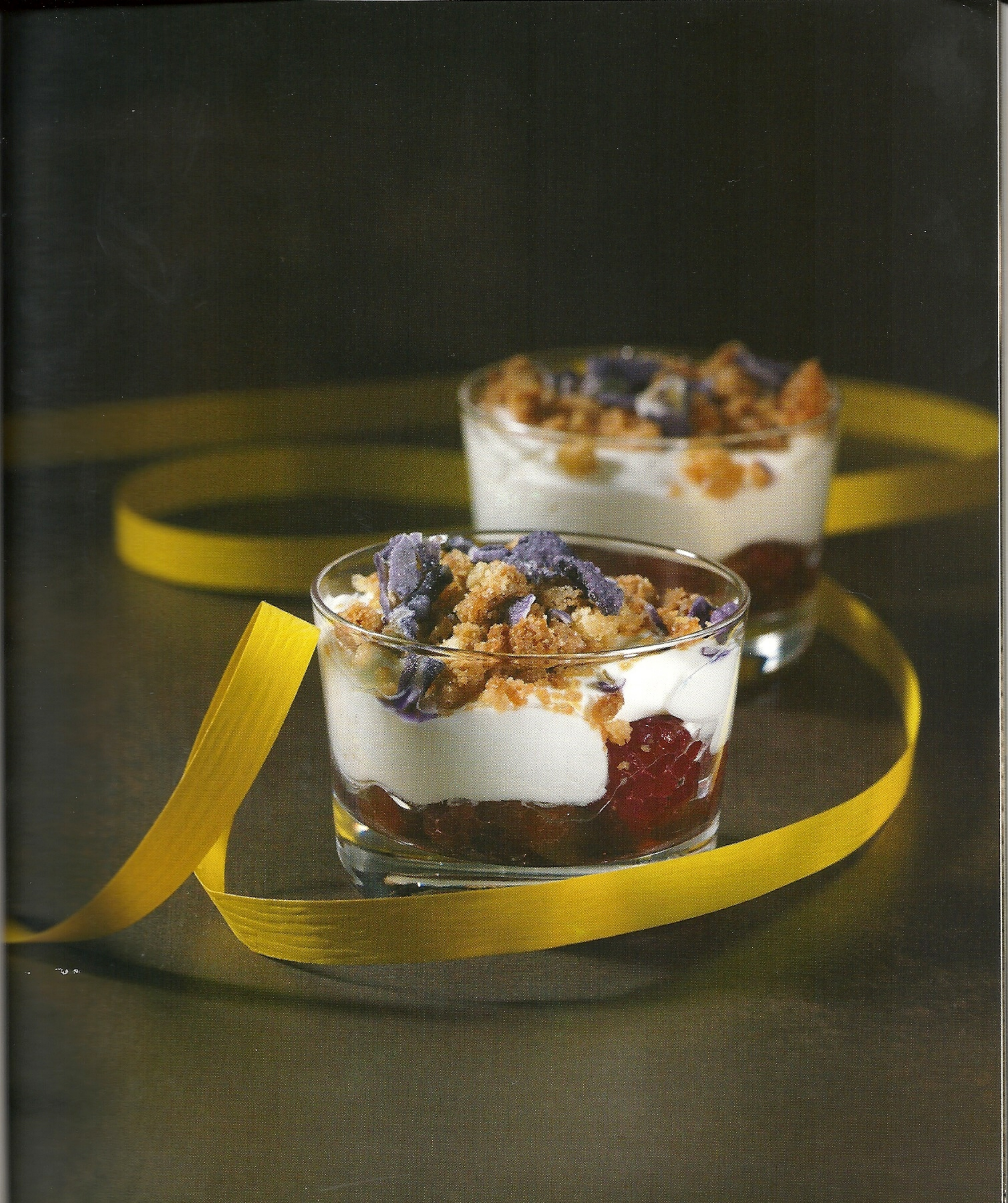
200 g de fromage blanc faisselle à 40 % de matière grasse
4 cuil. à soupe de sucre en poudre
300 g de framboises fraîches ou congelées
Quelques gouttes d'essence de violette
Quelques violettes de Toulouse concassées pour la décoration.

Crumble sablé : mélanger les ingrédients du bout des doigts en travaillant la pâte le moins possible. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Étaler à la main sur une hauteur de 5 mm. Placer au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes.

Fromage blanc et framboises : mélanger le fromage blanc avec 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre.

Mélanger les fruits frais avec le reste de sucre et l'essence de violette. S'il s'agit de fruits congelés, les laisser décongeler, les égoutter et les mélanger avec le sucre et l'essence de violette.

Dressage : disposer les framboises au fond des verrines, recouvrir de fromage blanc et émietter le sablé. Décorer avec quelques violettes concassées.



Abricots caramélisés au curry
et sorbet au chocolat noir

Préparation : 15 min Cuisson : 10 min Repos : 3 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Sorbet au chocolat :

200 g de sucre en poudre
125 g de cacao en poudre
200 g de chocolat noir à 70 % de cacao.

Abricots :

300 g d'abricots
1 noix de beurre
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/2 cuil. à café de curry en poudre
2 cuil. à soupe d'amandes effilées
4 cuil. à soupe de crêpes dentelle.

Sorbet au chocolat : porter 50 cl d'eau et le sucre à ébullition. Lorsque le sucre est dissous, retirer du feu, ajouter le cacao en poudre et le chocolat coupé en morceaux. Laisser reposer pendant 5 minutes. Mixer, puis mettre en sorbetière.

Abricots : laver les abricots, les couper en deux et retirer les noyaux. Faire chauffer une poêle à feu vif et ajouter la noix de beurre, les fruits, le sucre et le curry. Laisser caraméliser.

Pendant ce temps, faire griller les amandes effilées.

Lorsque les fruits ont une belle couleur dorée, parsemer d'amandes effilées et de crêpes dentelle émiettées. Disposer les fruits au fond des verrines, poser la glace et servir de suite.

Pour une version rapide, on peut utiliser un sorbet ou une glace au chocolat achetés dans le commerce.







Pruneau au thé earl grey, pain d'épice et sorbet à l'orange, p. 28



Granité gingembre citron et bananes poêlées au caramel, p. 29

Vacherin mandarine et marron

Préparation : 10 min   Repos : 2 h   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :
6 mandarines
1/4 de cuil. à moka d'agar-agar
1 goutte d'huile essentielle de mandarine bio
2 boules de sorbet à la mandarine
2 boules de glace au marron
75 g de biscuits à la cuiller
Brisures de marrons glacés.

Recueillir le jus de 4 mandarines. Verser dans une casserole avec l'agar-agar. Porter à ébullition tout en remuant. Lorsque le gélifiant est complètement dissous, laisser tiédir puis ajouter l'huile essentielle bio de mandarine. Bien mélanger et placer au frais pendant 2 heures.

Sortir la glace et le sorbet quelques minutes avant de dresser. Recueillir le jus des 2 mandarines restantes. Disposer une couche de sorbet à la mandarine au fond de la verrine. Recouvrir avec des biscuits à la cuiller coupés à la taille de la verrine et imbibés de jus de mandarine. Recouvrir de glace au marron. Couper la gelée en cubes et la disposer sur le dessus de la verrine. Décorer avec les brisures de marron glacé.

L'huile essentielle est déconseillée aux femmes enceintes et allaitantes. Elle permet de renforcer le parfum des fruits.



Framboises, chocolat blanc et muesli crunchy

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Repos : 1 h Facile Peu coûteux

Pour 4 personnes :
1 cuil. à soupe de crème fraîche liquide
100 g de chocolat blanc
150 g de muesli croustillant
4 cuil. à soupe de gelée de framboise
250 g de framboises fraîches
Sucre glace pour la décoration.

Faire bouillir la crème fraîche liquide. Ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux et laisser reposer pendant 5 minutes.

Bien mélanger et ajouter le muesli croustillant. Mélanger à nouveau et laisser tiédir. Réaliser cette opération au dernier moment, sinon le muesli risque de ramollir.

Déposer 1 cuillerée à café de gelée de framboise au fond de chaque verrine. Recouvrir de muesli au chocolat blanc. Décorer avec les framboises fraîches. Saupoudrer de sucre glace.

Pour une version hiver, remplacer le chocolat blanc par du chocolat au lait, la gelée de framboise par de la marmelade d'oranges et les framboises par des suprêmes de mandarine ou d'orange.



Verrine caramel, pain d'épice et orange

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Repos : 30 min Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :
100 g de sucre en poudre
5 cl de crème fraîche liquide
250 g de mascarpone
120 g de pain d'épice (p. 12)
50 g d'orange confite
1 orange
Zestes d'orange pour la décoration.

Placer le sucre dans une casserole à feu doux pour faire un caramel à sec. Lorsqu'il a une belle couleur ambrée, ajouter la crème bouillante tout en remuant (attention aux projections !). Laisser tiédir.

Mélanger le mascarpone et le caramel. Couper le pain d'épice et l'orange confite en petits cubes. Presser l'orange. Mélanger le pain d'épice, les écorces d'orange confites, un peu de jus d'orange dans un bol.

Dans les verrines, alterner crème au mascarpone et mélange au pain d'épice. Décorer avec un long zeste d'orange.



Gaspacho framboises à l'huile d'olive

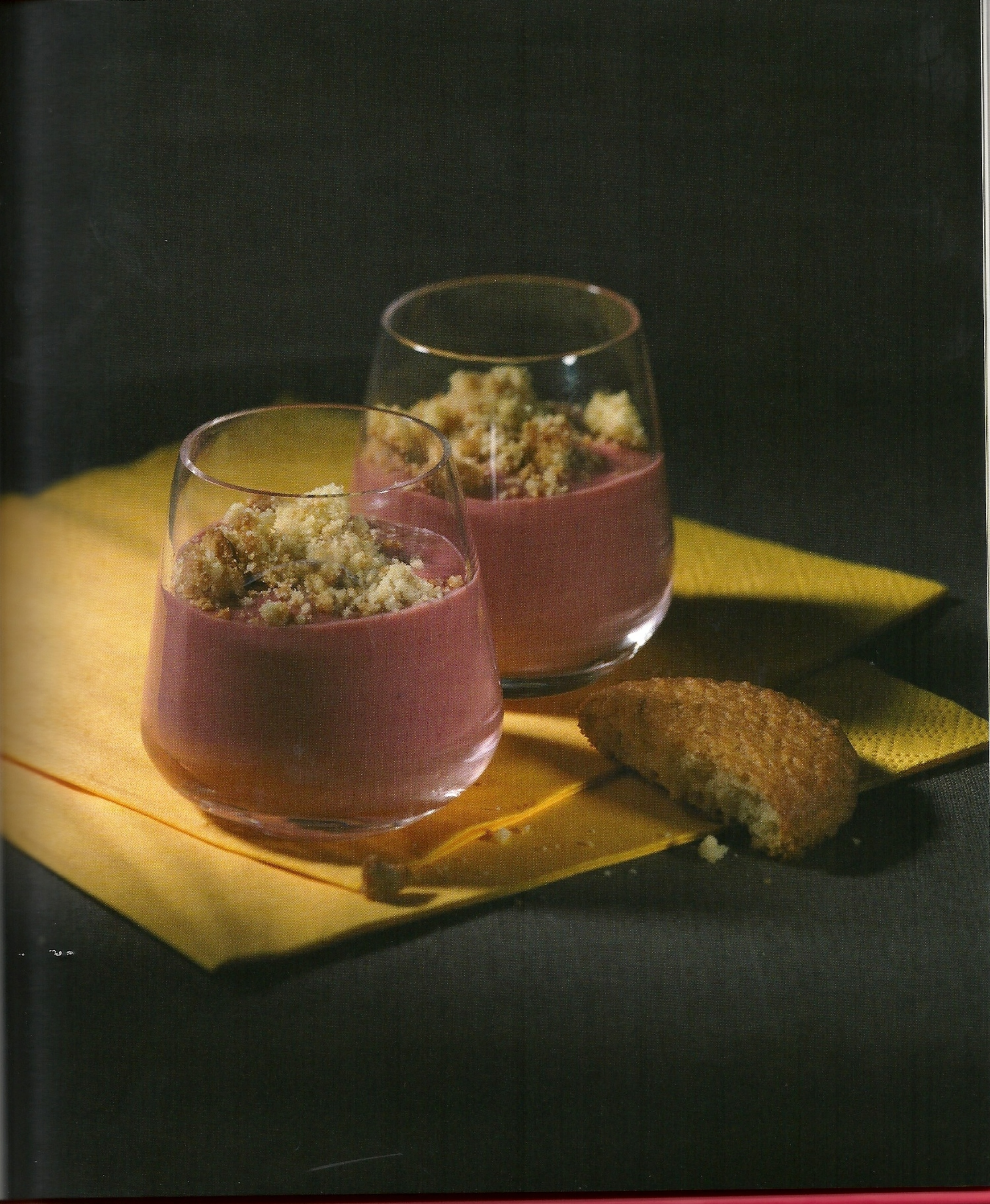
Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Repos : 30 min Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :
300 g de framboises congelées
3 cuil. à soupe de sucre en poudre
50 g de pâte d'amandes
75 g de palets bretons (quelques palets pour la décoratio
2 cuil. à soupe d'huile d'olive biancolilla.

Placer les framboises et le sucre dans une casserole et faire chauffer à feu vif. Dès l'ébullition, retirer du feu et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Passer à travers un tamis pour éliminer tous les pépins. Débarrasser dans un bol avec bec verseur et laisser refroidir au réfrigérateur.

Au moment de servir, faire ramollir la pâte d'amandes pendant quelques secondes au four à micro-ondes. L'ajouter au coulis de framboises, ainsi que les palets bretons émiettés et l'huile d'olive. Mixer jusqu'à consistance mousseuse. Verser dans les verrines et décorer avec des palets bretons émiettés.





Gaspacho de fraises chantilly à l'amaretto

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Repos : 30 min Facile Peu coûteux

Pour 4 personnes :
100 g de sucre en poudre
350 g de fraises
60 g de petits-beurre (garder quelques biscuits pour la décoration)
1/2 citron
1/2 banane
20 cl de crème fraîche liquide
2 cuil. à soupe d'amaretto.

Placer 50 g de sucre et 25 cl d'eau dans une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir.

Nettoyer les fraises, les équeuter, les couper en deux et les placer dans un bol avec bec verseur. Émietter les petits-beurre, presser le citron, couper la banane en rondelles et ajouter ces ingrédients aux fraises. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en ajoutant du sirop pour obtenir la consistance souhaitée : lisse, onctueuse, pas trop liquide.

Verser dans les verrines.

Fouetter la crème additionnée d'amaretto et du reste de sucre. On peut également utiliser un siphon pour réaliser la chantilly. Il faut cependant prendre soin de dissoudre le sucre dans de la crème chaude pour ne pas boucher le siphon.

Déposer un dôme de chantilly sur chaque verrine. Parsemer de chapelure de petits-beurre.

On peut ainsi parfumer la chantilly de toutes sortes d'alcools ou de liqueurs : Grand Marnier, limoncello, liqueur de mandarine, d'amande.



Soupe glacée de fruits rouges au basilic et au citron

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Repos : 2 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :
450 g de fruits rouges congelés
75 g de sucre en poudre
1 bouquet de basilic
3 boules de sorbet au citron
Petites feuilles de basilic pour la décoration.

Verser les fruits rouges dans une casserole avec le sucre et chauffer. Quand l'ébullition est atteinte, retirer du feu et placer au frais pendant 2 heures.

Juste avant de servir, laver puis ciseler finement le basilic et l'ajouter à la soupe froide. Verser dans des verrines.

Déposer 1/2 boule de sorbet citron, qui en fondant se mélangera à la soupe et la rafraîchira. Décorer avec 1 feuille de basilic et servir de suite.

Soupe melon-framboise

Préparation : 10 min Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :
50 g de sucre en poudre
1 melon bien mûr de taille moyenne
1 cuil. à café d'apéritif anisé sans alcool
10 cl de coulis de framboises.

Placer le sucre et 20 cl d'eau dans une casserole et porter à ébullition. Réserver.

Couper le melon en deux et retirer les graines. Évider le fruit à l'aide d'une cuillère et placer dans un bol avec bec verseur. Verser l'apéritif anisé sans alcool. Ajouter petit à petit le sirop refroidi jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.

Verser dans des verrines transparentes et décorer avec le coulis de framboises dans une pipette.



Soupe glacée de fruits rouges au basilic et au citron

MILK-SHAKE
cacahuète-banane

Préparation : 10 min   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :
4 boules de glace à la banane
2 cuil. à soupe de beurre de cacahuète
2 bananes
10 cl de lait
Quelques cacahuètes non salées pour la décoration.

Sortir la glace à la banane du congélateur.

Faire ramollir le beurre de cacahuète quelques secondes au four à micro-ondes.

Placer les bananes épluchées, le beurre de cacahuète, la glace et le lait dans un bol avec bec verseur. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Verser dans les verrines et parsemer de brisures de cacahuètes.

On peut réaliser cette recette de milk-shake avec d'autres parfums, glace framboise et litchi, glace amande et cerises, fraises et sorbet citron, abricots et glace au yaourt.



Cappuccino glacé de tiramisu

Préparation : 10 min   Facile   Peu coûteux

Pour 4 personnes :
4 boules de bonne glace au café
2 œufs
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
100 g de mascarpone
50 g de biscuits à la cuiller
1 cuil. à soupe d'amaretto
5 cl de lait
Un peu de cacao en poudre pour la décoration
Sel.

Laisser ramollir la glace hors du congélateur.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, serrer le mélange avec 1 cuillerée à soupe de sucre et continuer à battre quelques secondes : ils deviennent fermes, brillants et plus faciles à incorporer.

Battre les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le mascarpone tout en fouettant puis incorporer les blancs à la spatule délicatement en soulevant la préparation.

Mixer la glace au café ramollie avec les biscuits à la cuiller émiettés, l'amaretto et du lait pour obtenir une consistance mousseuse. Verser dans des tasses à café transparentes ou dans des verrines. Recouvrir de crème au mascarpone, saupoudrer de cacao en poudre et servir de suite.



Smoothie façon piña colada

Préparation : 10 min Facile Peu coûteux

Pour 4 personnes :
1/2 ananas
20 cl de lait fermenté
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
2 boules de glace à la noix de coco.

Couper les deux extrémités de l'ananas et éliminer l'écorce. Couper le fruit en quatre dans le sens de la hauteur. Enlever la partie fibreuse centrale sur une épaisseur de 1 à 1,5 cm selon la taille de l'ananas. Détailler la moitié du fruit en morceaux et réserver la seconde moitié pour un autre usage.

Placer les morceaux de fruits dans un bol avec bec verseur avec le lait fermenté, le sucre et la glace à la noix de coco.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Verser dans des verrines et décorer avec des feuilles d'ananas.

Voici une recette qui permet de faire manger des fruits aux enfants ! Pour les adultes, on peut ajouter un peu de rhum blanc.



Gelée de perles du Japon à l'orange

Préparation : 15 min   Cuisson : 15 min   Repos : 2 h   Facaile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :
3 oranges
3 cuil. à soupe de sucre en poudre
30 g de perles du Japon
1 goutte d'huile essentielle d'orange bio
15 cl de crème fraîche liquide
2 cuil. à soupe de Grand Marnier
1 pointe de colorant orange en poudre (facultatif).

Presser les oranges (on doit obtenir 25 cl environ) et verser le jus dans une casserole. Ajouter 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre et les perles du Japon. Porter à ébullition puis couvrir et cuire à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps. Laisser tiédir puis ajouter l'huile essentielle. Mélanger et répartir dans les verrines. Placer au frais pendant 2 heures.

Au moment de servir, monter la crème en chantilly avec le reste de sucre, le Grand Marnier et le colorant orange.

Déposer un dôme de chantilly au Grand Marnier et servir de suite.

L'huile essentielle est déconseillée aux femmes enceintes et allaitantes. Elle permet de renforcer le parfum des fruits.



Sangria gélifiée et crème catalane

Préparation : 15 min Cuisson : 15 min Repos : 1 h 10 min Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Sangria gélifiée :

20 cl de vin rouge
2 cuil. à soupe de liqueur de pêche
1/2 cuil. à moka d'agar-agar
50 g de sucre en poudre
1 goutte d'huile essentielle d'orange bio.

Crème catalane :

20 cl de crème fraîche liquide
10 cl de lait
Le zeste de 1 orange non traitée (garder une moitié pour la décoration)
1 bâton de cannelle (garder une moitié pour la décoration)
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
1 cuil. à café de fécule de maïs
6 cuil. à soupe de cassonade.

Sangria gélifiée : rassembler dans une casserole le vin rouge, 10 cl d'eau, le sucre en poudre et l'agar-agar. Chauffer tout en remuant. Maintenir l'ébullition pendant 1 minute, puis laisser tiédir. Ajouter la liqueur de pêche et la goutte d'huile essentielle. Placer au frais pendant 1 heure.

Crème catalane : placer la crème, le lait, le demi-zeste d'orange et le demi-bâton de cannelle dans une casserole. Porter à ébullition puis laisser infuser pendant 10 minutes. Filtrer.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et la fécule de maïs. Ajouter le mélange lait-crème et verser à nouveau dans la casserole. Faire épaissir à feu doux tout en remuant. Répartir cette crème dans des verrines pouvant aller au four.

Saupoudrer de cassonade et passer sous le gril.

Dressage : couper la gelée en cubes et déposer sur la crème. Décorer avec des morceaux de bâton de cannelle et de zestes d'orange.

L'huile essentielle est déconseillée aux femmes enceintes et allaitantes. Elle permet de renforcer le parfum des fruits.

Gelée mangue-passion,
poêlée de bananes et crumble coco

Préparation : 15 min Cuisson : 20 min Repos : 1 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Crumble :

100 g de farine
150 g de beurre à température ambiante
100 g de sucre en poudre
100 g de noix de coco râpée
Une pincée de sel.

Gelée mangue-passion :

15 cl de coulis de mangue
15 cl de jus de fruit de la passion
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1 cuil. à moka d'agar-agar.

Bananes poêlées :

4 bananes
1 noix de beurre
2 cuil. à soupe de vergeoise.

Crumble : mélanger du bout des doigts la farine, le beurre coupé en morceaux, le sucre en poudre, la noix de coco râpée et une pincée de sel. Étaler sans trop tasser sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson. Placer au four à 210 °C (th. 7) pendant 5 minutes puis 5 minutes à 180 °C (th. 6). Laisser refroidir.

Gelée mangue-passion : placer le coulis de mangue et le jus de fruit de la passion dans une casserole avec le sucre et l'agar-agar. Chauffer tout en remuant. Maintenir l'ébullition pendant 1 minute. Laisser tiédir avant de remplir les verrines au quart de leur hauteur. Placer au frais pendant 1 heure.

Bananes poêlées : éplucher les bananes et les couper en rondelles. Faire chauffer une poêle à feu vif et faire revenir les fruits dans le beurre avec la vergeoise. Dresser sur la gelée prise et recouvrir de crumble coco émietté.



Gelée de tomates et fraises au citron

Préparation : 15 min Cuisson : 5 min Repos : 1 h Facile Peu coûteux

Pour 4 personnes :
250 g de tomates mûres ayant du goût
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/2 cuil. à moka d'agar-agar
150 g de fraises
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 goutte d'huile essentielle de citron bio
2 cuil. à soupe de citron pressé
4 cuil. à soupe de lemon curd
3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
120 g de palets bretons
Zestes de citron pour la décoration.

Peler les tomates et retirer le pédoncule. Couper en quatre et retirer les pépins. Trancher ensuite chaque quartier en cubes.

Placer dans une casserole avec 5 cl d'eau, le sucre et l'agar-agar. Porter à ébullition tout en remuant. Maintenir l'ébullition pendant 1 minute puis laisser tiédir. Pendant ce temps, laver les fraises et les équeuter. Conserver quelques fraises pour la décoration. Couper en tranches et ajouter aux tomates ainsi que l'huile d'olive, l'huile essentielle de citron et le jus de citron. Placer au frais pendant 1 heure.

Détendre le lemon curd avec la crème fraîche épaisse.

Émietter les palets bretons et répartir au fond des verrines. Recouvrir avec la crème au citron. Couper la gelée en gros cubes et en garnir les verrines. Décorer avec un morceau de fraise ainsi que des zestes de citron.

L'huile essentielle est déconseillée aux femmes enceintes et allaitantes. Elle permet de renforcer le parfum des fruits.
Pour fabriquer soi-même son lemon curd, voir la recette de crème de citron p. 16.



Cheesecake choco-menthe

Préparation : 15 min Cuisson : 5 min Repos : 1 h 05 min Facile Peu coûteux

Pour 4 personnes :
100 g de petits-beurre
10 cl de liqueur de menthe
10 cl de lait
1 cuil. à moka bombée d'agar-agar
150 g de chocolat blanc
150 g de cream cheese
15 cl de crème fraîche liquide
Liqueur de menthe pour la décoration.

Mixer les petits-beurre et les mélanger avec la liqueur de menthe diluée dans 10 cl d'eau. Répartir au fond des verrines.

Porter le lait et l'agar-agar à ébullition tout en remuant. Maintenir l'ébullition pendant 1 minute. Vérifier que le gélifiant est bien dissous. Verser le chocolat coupé en morceaux dans le mélange et laisser reposer pendant 5 minutes.

Mélanger vigoureusement. Avec un batteur, ajouter le cream cheese, puis incorporer la crème montée en chantilly à la spatule en soulevant la préparation.

Verser dans les verrines et placer au frais pendant au moins 1 heure.

Avant de servir, déposer quelques gouttes de liqueur de menthe à l'aide d'une pipette.

Ici aussi, toutes les variations sont permises : fruits de la passion-chocolat blanc, orange-chocolat au lait, framboises-chocolat noir, par exemple.



Verrine crêpe-mascarpone
à l' eau de fleur d'oranger et aux pistaches

Préparation : 20 min Cuisson : 5 min Repos : 1 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :

Pâte à crêpes :

2 œufs
100 g de farine
25 cl de lait entier
50 g de beurre fondu
1/2 sachet de levure chimique
Une pincée de sel.

Crème :

250 g de mascarpone
10 cl de lait
4 cuil. à soupe de sucre en poudre.

Sirop à la fleur d'oranger :

150 g de sucre en poudre
2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
Quelques pistaches concassées pour la décoration

Pâte à crêpes : préparer la pâte à crêpes en mélangeant les ingrédients dans un bol avec bec verseur à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser reposer au frais pendant 1 heure.

Crème : détendre le mascarpone avec le sucre en mélangeant vigoureusement.

Sirop à la fleur d'oranger : faire bouillir 5 cl d'eau et ajouter le sucre. Porter à ébullition puis laisser refroidir.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger dans le sirop froid.

Crêpes : réaliser des minicrêpes épaisses de 5 cm de diamètre. On peut également réaliser de grandes crêpes que l'on découpe ensuite à l'emporte-pièce.

Dressage : choisir une verrine droite de 5 cm de diamètre. Utiliser la verrine comme emporte-pièce et retailler les minicrêpes.

Placer une minicrêpe au fond de chaque verrine, arroser de sirop et recouvrir d'une couche de crème de mascarpone.

Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Parsemer de pistaches concassées et servir de suite.

Cette recette est inspirée d'un délicieux dessert libanais, les crêpes assafiri.



Tiramisu
à l'ananas

Préparation : 15 min Repos : 2 h Facile Peu coûteux

Pour 4 personnes :
1/2 ananas
100 g de sucre en poudre
100 g de biscuits à la cuiller
2 œufs
125 g de mascarpone
Sel.

Éliminer les deux extrémités de l'ananas, puis le couper en deux et réserver la seconde moitié pour un autre usage. Diviser en deux la partie restante, retirer l'écorce et enlever la partie fibreuse centrale sur une épaisseur de 1 à 1,5 cm.

Détailler la chair en morceaux et la mixer avec 2 cuillerées à soupe de sucre. Ajouter les biscuits à la cuiller et laisser imbiber.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Quand ils sont bien fermes, ajouter 2 cuillerées à soupe de sucre pour les serrer : ils deviennent fermes et brillants.

Battre les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le mascarpone à faible vitesse. Incorporer délicatement les blancs au mélange en soulevant délicatement la préparation.

Étaler une première couche de biscuits à l'ananas égouttés. Recouvrir de crème au mascarpone et alterner ainsi les couches.

Placer au frais pendant 2 heures.



Mousse au chocolat
et poêlée de fruits exotiques

Préparation : 15 min   Cuisson : 5 min   Repos : 2 h   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :
Mousse au chocolat :
100 g de chocolat noir à 50 % de cacao
5 cl de crème fraîche liquide
3 œufs
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
2 cuil. à soupe de liqueur de litchi
Sel.

Fruits exotiques poêlés :
1/2 mangue
1 banane
1/4 d'ananas
1 noix de beurre
1 cuil. à soupe de cassonade
2 cuil. à soupe de liqueur de litchi
Feuilles d'ananas pour la décoration.

Couper le chocolat en morceaux et placer dans un récipient en verre suffisamment grand. Verser la crème bouillante et laisser reposer pendant 5 minutes. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu.

Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajouter le sucre en trois fois : les blancs deviennent fermes et brillants. Ajouter les jaunes d'œufs et la liqueur de litchi. Incorporer un tiers de la préparation au mélange au chocolat. Bien mélanger, puis ajouter le reste délicatement en soulevant la préparation. Remplir les verrines de moitié et placer au frais pendant 2 heures.

Avant de servir, éplucher la mangue et la banane. Retirer l'écorce de l'ananas. Couper les fruits en petits cubes. Faire chauffer une poêle à feu vif. Ajouter le beurre, les fruits et la cassonade. Faire revenir jusqu'à ce que les fruits soient bien caramélisés. Arroser avec la liqueur de litchi et flamber. Laisser tiédir puis dresser sur la mousse au chocolat.

Décorer avec de petites feuilles d'ananas.



VERRINE chocolat-yuzu

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Repos : 2 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :
10 cl de crème fraîche liquide
200 g de chocolat noir à 60 % de cacao
10 cl de lait
75 g de jus de yuzu
120 g de palets bretons
50 g de citrons confits.

Placer la crème dans un bol haut et chauffer au four à micro-ondes. Ajouter les morceaux de chocolat et laisser reposer pendant 5 minutes.

Mixer puis ajouter le lait et le jus de yuzu. Mixer à nouveau et verser dans le siphon en filtrant. Fermer en vérifiant que le joint est bien en place. Insérer 1 cartouche de gaz, bien secouer et placer au frais pendant 2 heures.

Au moment de servir, émietter les palets bretons. Couper le citron confit en petits cubes. Disposer une couche de biscuits émiettés dans le fond de la verrine, parsemer de cubes de citron confit et recouvrir avec la mousse au yuzu. Alterner ainsi les couches jusqu'à épuisement des ingrédients. Décorer avec 1 cube de citron confit.

Verrine
chocolat au lait-fruits de la passion

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Repos : 2 h Facile Peu coûteux

Pour 6 personnes :
100 g de crème fraîche liquide
50 g de sucre en poudre
200 g de chocolat au lait
100 g de lait
100 g de coulis de fruits de la passion non sucré
100 g de macarons.

Placer la crème et le sucre dans un bol haut et chauffer au four à micro-ondes. Ajouter les morceaux de chocolat et laisser reposer pendant 5 minutes.

Mixer puis ajouter le lait et le coulis de fruits de la passion. Mixer à nouveau et verser dans le siphon en filtrant. Fermer en vérifiant que le joint est bien en place. Insérer 1 cartouche de gaz, bien secouer et placer au frais pendant 2 heures.

Au moment de servir, émietter les macarons. Bien secouer le siphon et alterner dans les verrines couche de macaron et mousse.

Terminer avec une couche de mousse au chocolat au lait.



Verrine chocolat-yuzu, p. 68



Verrine chocolat au lait-fruits de la passion, p. 69

VERRINE FAÇON TORCHE aux marrons

Préparation : 15 min   Cuisson : 5 min   Repos : 2 h   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :
200 g de crème de marrons
20 cl de crème fraîche liquide
2 cuil. à soupe de bon rhum ambré
120 g de palets bretons
2 grosses meringues
Brisures de marrons glacés pour la décoration.

Placer la crème de marrons dans un bol haut avec bec verseur. Ajouter la crème fraîche liquide et le rhum. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser en filtrant dans un siphon à chantilly. Fermer en vérifiant que le joint est bien en place.

Insérer 1 cartouche de gaz et bien secouer. Placer au frais pendant 2 heures.

Émietter les palets bretons et disposer la moitié au fond de la verrine. Recouvrir d'une couche de mousse aux marrons.

Émietter de la meringue et recommencer en alternant couche de mousse de marron, de palets bretons et de meringue. Finir par une couche de meringue. Décorer avec une brisure de marron glacé.

Si l'on ne possède pas de siphon, on monte la crème en chantilly et on y incorpore délicatement la crème de marrons.



VERRINE BICOLORE framboise-passion

Préparation : 10 min   Cuisson : 5 min   Repos : 2 h   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :
4 cuil. à soupe de sucre en poudre
30 cl de crème fraîche liquide
15 cl de coulis de framboises
15 cl de coulis de fruits de la passion ou à défaut de coulis fruits exotiques
6 framboises fraîches.

Placer 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre dans un récipient et ajouter 5 cl de crème fraîche liquide. Faire chauffer pour dissoudre le sucre. Dans un bol, verser ce mélange, le coulis de framboises et 10 cl de crème fraîche liquide. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser dans un siphon, fermer et insérer 1 cartouche de gaz. Bien secouer et placer au frais pendant 2 heures.

Faire de même avec le coulis de fruits de la passion et le reste de sucre en poudre. Si celui-ci n'est pas sucré, il faudra ajouter plus de sucre.

Au moment de servir, remplir des verrines de moitié avec la mousse framboise puis compléter avec la mousse aux fruits de la passion. Décorer avec 1 framboise fraîche.

Un dessert rapide et facile à faire qui épatera vos convives !



Mousse coco
et compotée de cerises

Préparation : 10 min   Cuisson : 5 min   Repos : 2 h   Facile   Peu coûteux

Pour 6 personnes :
200 g de cerises dénoyautées
100 g de sucre en poudre
15 cl de lait de coco
1 cuil. à moka bombée d'agar-agar
150 g de chocolat blanc
15 cl de crème fraîche liquide.

Placer les cerises avec 50 g de sucre dans une casserole et porter à ébullition. Placer au frais pendant 1 heure.

Verser le lait de coco, le reste de sucre et l'agar-agar dans une casserole. Porter à ébullition tout en remuant. Maintenir l'ébullition pendant 1 minute. Verser le chocolat coupé en morceaux dans le mélange. Laisser reposer pendant 5 minutes puis mélanger vigoureusement. Laisser tiédir. Monter la crème en chantilly et l'incorporer à la spatule en soulevant la préparation.

Alterner les couches de compotée de cerise et de mousse coco. Placer au frais pendant 1 heure.



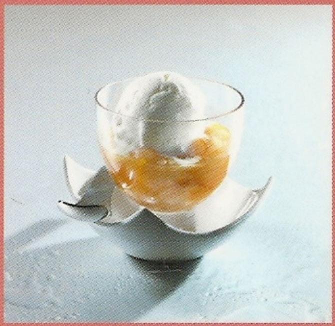
Cet ouvrage vous livre des recettes de verrines originales et vite faites : en chaud-froid, en crumble, glacées, rapides, à boire, en gelée, avec des gâteaux, en mousse.

Il vous donne également des bases pour composer vous-même vos verrines. Vous pourrez ainsi laisser libre cours à votre imagination et associer des saveurs pour réaliser vos verrines « maison ».

En bonus, des conseils pour la présentation, des idées pour inventer de nouvelles verrines et pour les décorer joliment.

Alors, à vous de jouer, assemblez, superposez et laissez-vous aller à la fantaisie afin de créer vos verrines personnalisées et originales !







9,80 €
ISBN 978-2-7372-2966-4
www.saep.fr

9 782737 229664